

SUERO DESPROTEINIZADO Y/O PERMEATO

DESCRIPCION GENERAL

Es un suero de leche en polvo, producto soluble; es una fuente de carbohidratos debido a su alto contenido de lactosa. También se define como una fuente de sólidos lácteos que se obtiene al remover la proteína y algunos minerales y lactosa del suero lácteo.

Análisis Químico

Proteína	: 4.00 % Max.
Humedad	: 5.0 % Max
Minerales	: 9.2 %Max
Índice de solubilidad:	<1.25 ml
Grasas	: 1.0 % Max.
Lactosa	: 82.0 % Min.
Acidez	: 0.16 % Max

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables	: 30.000/g Max.
Salmonella	: Ausencia /25g
Staph. Coagulasa positiva	: Ausencia
Coliformes	: < 10 cfu/g
Hongos y Levaduras	: < 10 / g

Análisis Sensorial

Aspecto:	Polvo libre de flujo
Color	: De blanco a crema
Olor	: Característico
Sabor	: Salado, ligeramente dulce

Información Nutricional

Calcio	: 800 mg/100g
Fósforo	: 600 mg/100g
Sodio	: 1000 mg/100g
Magnesio	: 180 mg/100g

Aplicaciones

Estos productos tienen funciones como fuente de lactosa y proteínas en la industria panificadora y derivados: Da la apariencia café de la corteza en productos de panadería y derivados, mejora la apariencia de color, sabor y textura del producto final. Es empleado para la elaboración de helados, confitería, chocolates, yogurt y Panificación

Packing

Bolsa interna de polietileno laminado de 100 micras completamente sellado y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 25 kg de producto.

Almacenaje y Manipuleo

Almacenar en un ambiente seco y fresco a temperaturas menores a los 25°C y a una humedad relativa menor al 65%. Abierta la bolsa debe tenerse cuidado de sellar el empaque de polietileno para prevenir la captación de humedad. El tiempo de vida útil es mínimo de 12 meses.



Call Center: (51-1)2611548

Teléfonos: (51-1)3710841 / (51-1) 3710104 / (51-1)3581870

Fax : (51-1)3710335

E-mail: ventas@europharma.com.pe ; ventas.institucional@europharma.com.pe; venta.industrial@europharma.com.pe

Web: www.europharma.com.pe